

Degustationsmenüs...

... der Saison 90

Butifarrón • Tintenfisch • Xeixa Blinis
Lammcarpaccio • Foie Gras
Karottenkrem • Bernsteinmakrele
Perlhuhn • Languste • Trüffel
Rotbrasse • Aubergine • Allioli
Spanferkel • Aprikose • Tokaji

... der Gemüsegarten  68



Rote Bete Tartar • Soufflé-Kartoffel
Ajoblanco • Kirsche
Tomatensalat
Aubergine • Ruatkäse
Ei • Beluga Linsen • Zwiebel Pilpil Sauce
Risotto • Pesto • Zucchini

Mahonkäse • Feige
Mandel • Pfirsich • Honig
Whisky Torte
Petits-fours



A la carte...

Im Preis inbegriffen: Brot mit Son Brull-Olivenöl, Snacks, Amuse-Bouche, Vordessert und Petits Fours. MwSt enthalten.

Vorspeisen...


Enten-Cannelloni • Herbsttrompeten – Vorspeise des Tages 26
Tomatensalat  20
Aubergine • Ruatkäse  20
Karottenkrem • Marinierte Bernsteinmakrele 23
Perlhuhn • Languste • Trüffel 28

Hauptgerichte...

Ei • Beluga Linsen • Zwiebel Pilpil Sauce  25
Risotto • Pesto • Zucchini  25
Petersfisch mallorquinische Art – Hauptgericht des Tages 37
Rotbrasse • Aubergine • Allioli 35
Spanferkel • Aprikose • Tokaji 35
Rinderfilet • Rote Bete • Knochenmark-Béarnaise 36
Lammschulter aus dem Ofen – für 2 Personen 70

Desserts...

Banane • Mandeln – Dessert des Tages 16
Mahonkäse • Feige 16
Schokolade • Kaffee 16
Mandel • Pfirsich • Honig 16
Whisky Torte 16

 Geeignet für Vegetarier

* Wir haben zu Ihrer Verfügung detaillierte Information über die Existenz von Allergenen.